la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Brazo de gitano relleno de nata y fresas

1h · 12 raciones · 474 kcal

Ingredientes

PLANCHA DE BIZCOCHO

- **8** huevos
- **240 gr** de azúcar
- **240 gr** de harina de trigo (todo uso)
- Pizca de sal
- Esencia de vainilla

RELLENO

- **800 ml** de nata
- **160 gr** azúcar
- **200 gr** fresas

POR RACIÓN

Proteínas	**7,8 g**
Grasas	**26 g**
Hidratos	**52 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

1. Separar las claras de las yemas
2. Añadir la pizca de sal a las claras y empezar a batir; cuando estén un poco montadas, añadir poco a poco el azúcar (unos 120 gr) y batir hasta que estén bien firmes
3. Por otro lado, batir las yemas con el resto del azúcar (120 gr) hasta doblar volumen y obtener una mezcla blanquecina
4. Añadir la esencia de vainilla y batir hasta integrar
5. Ir añadiendo las claras montadas a la crema de yemas en 3 veces, siempre con movimientos envolventes para que no se baje la masa y quede bien esponjosa
6. Una vez integrado todo, añadir la harina, tamizada previamente, en 3 veces y siempre con movimientos envolventes
7. Pasar a la bandeja, con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo, unos 15/20 minutos, hasta verlo ligeramente dorado
8. Una vez listo y con el bizcocho aún caliente, enrollarlo sobre un papel de horno o un paño de cocina
9. Dejar enfriar completamente enrollado y preparar el relleno

10. Montar la nata con el azúcar y cortar las fresas en trocitos
11. Una vez frío, desenrollar el bizcocho y rellenar con la nata y las fresas
12. Volver a enrollar y dejar un mínimo de 1 hora en la nevera y decorar al gusto

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos